

GIORG'IO BOLLO DI RABBIA

Il vero capo cuoco nudo



Uw dagelijkse  kost

Woensdag 30 april 2014

Spaghetti alla Carbonara

Ingrediënten 4 personen

400 gram spaghetti, 150 gram spek (pancetta of guanciale), 100 gram Parmigiano Reggiano en Pecorino, 2 eieren, olijfolie, 1 knoflookteen, P&Z

Bereiding

Snijd de pancetta in blokjes of reepjes. Kook de spaghetti volgens aanwijzing op de verpakking. Olijfolie in een wok verhitten en geplette knoflookteen toevoegen. Na een minuut de knoflook uit de olie halen en het spek toevoegen. Als het spek een kleurtje heeft, peper en een pollepel kooknat van de pasta toevoegen en de aanbaksels goed losroeren. De eieren met de helft van de kaas, flink peper en een snufje zout klutsen. Als de pasta klaar is dan meteen vanuit het kooknat in de wok scheppen en vermengen met het spek. Nu het eiermengsel erbij schenken en op zeer laag vuur een halve minuut laten garen terwijl u blijft omscheppen. Vuur uit en de rest van de kaas samen met nog een lepel kooknat door de pasta scheppen. Serveer meteen.

In Nederland maken de meeste mensen Carbonara met toevoeging van room. Dit maakt het gerecht onnodig zwaar. Het draait om ei, spek en kaas. Door toevoeging van het kooknat ontstaat tijdens de binding met de eieren een fluweelzachte saus, die lekker om de spaghetti gaat “hangen”.

Eet vooraf een samengestelde salade, bijvoorbeeld een broccoli-tomaten- uiensalade. Blancheer hiervoor broccoliroosjes beetgaar (4 minuten) in gezouten

water en spoel daarna meteen koud om verdere garing tegen te gaan. Let bij het kopen op een stevige en groene broccoli zonder geelbruine plekken. Snijd rijpe maar stevige tomaten in parten en bestrooi met peper en zout. Snijd een mooie witte ui in ringen. Maak een dressing van 3 el witte wijnazijn, P&Z, 1 tl mosterd, zonnebloemolie (azijn:olie = 1:3), 1 el mayonaisse, 1 el Griekse yoghurt en een handje bieslook (vers of gevriesdroogd). Begin met de azijn P&Z en mosterd en voeg daarna de rest op de inmiddels bekende wijze toe.

Meng met de groenten en laat een uurtje intrekken. Mooie Italiaanse kleuren!

Vandaag drinken we er een glas water bij ("niet voordat het in de brouwerij geweest is" zegt mijn goede vriend Maarten dan meestal). U ziet maar....